

SEMENARIO

DE AGRICULTURA Y ARTES

DIRIGIDO Á LOS PÁRROCOS

Del Jueves 24 de Agosto de 1797.

AGRICULTURA.

Modo de criar prontamente árboles frutales. 1

Se tomará una raíz de manzano ó de peral de seis pulgadas de largo poco mas ó menos, y se inxertará en ella en lengüeta ó flauta un tallo del manzano ó peral escogido. Quando quiere inxertarse de este modo se corta la raíz obliquamente en su longitud, y se inxiere en ella el tallo, de modo que la *savia* de la raíz, pueda en quanto sea posible unirse á la de éste, para lo qual es preciso que los dos cortes se hayan igualado bien. Preparado el inxerto en esta forma se cubre con estopa, y se mete en tierra la raíz hasta diez ó doce pulgadas de profundidad, de suerte que el tallo se halle á lo menos quatro pulgadas dentro de la tierra, la qual se mantiene siempre húmeda. La raíz no debe ser mas delgada que el tallo, y no hay inconveniente en que sea mas gruesa; pero es mejor que la raíz y el tallo sean de igual diámetro.

En Marzo se sembraron pepitas de manzanas, y á la primavera siguiente se arrancaron quarenta de las tiernas plantas que salieron, las quales tenian el grueso de un buen tallo de inxertar. Se inxertaron en pico de flauta ó pie de cabra en la forma dicha; se volvieron á plantar, y todas prevalecieron dando quatro de ellas en el mismo año fruto que

1 Feuille du cultivateur.

que maduró bien. Así es que en el espacio de diez y ocho meses se consigue fruta madura de una pepita de manzana. ¿No podrían criarse de esta misma manera cerezos, ciruelos, albaricoques, melocotones, y en general toda especie de árboles frutales?

Continúa el artículo sobre la instruccion de la cria y ceba de los cerdos.

De la guarra en tiempo de preñez y de cria.

Para que la guarra sea fecunda, debe encerrarse con el verraco en el tiempo de su calor, porque dexada entre los demas cerdos los fatiga y atormenta inutilmente. Su preñez dura 113 dias, y pare al 114, ó como se dice vulgarmente á los tres meses, tres semanas y tres dias.

Quando se quieren conservar las crias, el mejor tiempo para hacer cubrir la guarra, es desde fines de Noviembre hasta principios de Mayo, porque así tienen los cochinitillos tiempo bastante para crecer y fortificarse antes del Invierno, de modo que puedan resistir á los rigores de la estacion. Pero quando se destinan para matar de pequeñuelos, mejor es calcular el tiempo, de modo que nazcan en la estacion en que se venden con mas estimacion.

Queriendo aprovecharse de la fecundidad natural de la guarra, se la puede hacer parir tres veces en el discurso de catorce meses; pero ¿quáles serian las conseqüencias? No comprehendo como creen satisfacer su avaricia los que, haciendo menudear tanto las crias, debilitan á las madres en términos de quedar inservibles á poco tiempo, y sacan unos hijos incapaces de prosperar si es que logran llegar á la edad debida. Yo creo que reduciendose á dos crias cada año, ademas de salir los hijos mas fuertes, pueden mamar mas tiempo de una madre mas robusta: advirtiendo que aunque por lo comun la guarra concibe desde la primera vez que la cubre el verraco, es bueno dexarlos juntos por algun tiempo; pero luego que se conozca con seguridad que ha quedado preñada, se separa del verraco á fin de que éste no la muerda y la haga abortar:

con especialidad quando está criando, es preciso evitar que se acerque á la manada, porque regularmente mata y devora á sus propios hijos: brutalidad que tambien se advierte en los padres de otras especies de animales. En este tiempo de cria es quando la guarra necesita cuidados particulares: darla de comer con mucha freqüencia, pero no con exceso, pues engordando demasiado perderia la leche: visitar con freqüencia su cama quando está echada, porque suele ponerse tan pesada, que cogiendo debaxo á algun hijo le ahoga antes de poderse levantar: mudar á menudo su cama que no debe ser muy mullida sino ligera, dexando abierta su pocilga para que tome descanso quando guste; pero se la tiene encerrada dos ó tres dias antes de parir, poniendola una buena cama de paja menuda y suave. La proxímidad de esta época se conoce por la leche que asoma á los pezones, y si la guarra está en libertad, lo anuncia llevando paja á su pocilga para prepararse ella la cama. Suele parir de diez á doce cochinitos, y si saca menos, conviene deshacerse de ella, vendiendola, ó cebandola para la matanza.

Para fortificarla luego que ha salido del parto, se la da una mezcla de agua tibia, leche y cebada hervida en agua: despues se la destinan todos los despojos de la cocina y de la *lechería*, cosa que miran los ingleses como tan importante, que desde la lechería al corral de las guarras hacen un conducto por donde corre el suero que sale así del queso, como de la manteca, y va á caer en una grande artesa donde se conserva para los casos en que no hay tanta abundancia: otros añaden un poco de levadura, que comunica al suero una acidez muy gustosa para los cerdos, y que los liberta de ciertas enfermedades á que suelen estar sujetos. Pero el alimento mas comun para las guarras recién paridas es un celemin de avena tostada y medio molida, sobre la qual se echa un cubo de agua tibia en que se han desleido dos puñados de salvado. A los quince dias, si el tiempo lo permite, se la puede echar al campo.

Es necesario observar con cuidado, quando la guarra es primeriza, si manifiesta inclinacion á comerse los hijos, y en tal caso hay dos medios de precaver este inconveniente: el primero es darla de comer abundantemente los dos ó tres pri-

meros dias, y el segundo es frotarla el lomo luego que ha parido con una esponja empapada en un cocimiento de aloe (ó planta del acibar) y de coloquintida. Tambien se procurará impedirle que coma sus escrementos, como suelen hacerlo por lo comun, porque esto pudiera conducirle á que hiciese lo mismo con sus hijos.

No debe haber el menor descuido con estos animales en tiempo de cria, particularmente en los primeros dias: es necesario no perderlos de vista, ayudando á los pequeñitos á conocer á su madre, porque si van á otra los desconoce y maltrata, ó tal vez los mata: las madres deben estar bien mantenidas, porque de otro modo mal podrá prosperar su manada: y para todo no confiar demasiado en los criados, porque sus descuidos ó su malicia hacen mas daño que la voracidad de las madres, y la torpeza de los hijos.

De los cochinitos.

En los tres ó quatro primeros dias despues de haber nacido, necesitan los cochinitos, como hemos dicho, que se les ayude á tomar el pezon y conocer á la madre, porque entónces tienen los sentidos muy torpes y se equivocan facilmente, tomando á otra por la suya; por esto es muy del caso tener en dichos dias separadas las guarraas unas de otras. Despues que ellos se han acostumbrado á mamar por sí solos, y que se nota en la madre un placer particular quando la maman, ya no es menester tanto cuidado, pero no por esto se dexará de visitarles de quando en quando, ni de mantener abundantemente á la madre con raices cocidas, como navos, patatas, &c. mezcladas con suero y harina de cebada, que es un alimento que les da mucha leche: y para bebida tendrán siempre en un cuezo agua blanca, esto es, agua en donde se ha desleido un poco de salvado; pero se tendrá cuidado de no dexar mucha cantidad, porque los cochinitos suelen meterse en ella, y podrian ahogarse si estuviera hondo.

Quando la lechigada es muy numerosa como de quinze ó diez y ocho cochinitos, aunque la guarra no tiene mas que doce pezones, se les dexa mamar como unas tres semanas, y al cabo de este tiempo se disminuyen hasta dexarlos en ocho

ó diez quando mas, con cuyo alivio se fortalece la madre y se crian mas robustos los que quedan. Para este fin deben preferirse los machos, que de grandes se venden con mas estimacion; y se separan las hembras ó los que parecen menos fuertes, porque en aquella edad todos son apetitosos igualmente por lo delicado y sabroso de su carne. Se comprehende facilmente que para hacer esta separacion es necesario aguardar á que la madre esté ausente, ó hacerla salir de la pocilga, convidándola con alguna comida de su gusto; de lo contrario no se podrian evitar las malas consecuencias de su cólera. Conforme van creciendo y tomando fuerza los recién nacidos, desde que tienen quince dias de edad se les da un poco de harina de cebada, de centeno y de maiz, bien desleida en suero caliente, guardando proporcion con lo que ellos pueden digerir.

Tambien debe prepararse el destete para que no se desgracie alguno en esta ocasion. Primero se hace que la madre esté ausente de ellos mas de lo regular, y entre tanto se les alimenta con leche cuajada y caliente, y se les hace salir al corral y campo para que vayan acostumbrándose á la comida ordinaria y puedan seguir á la madre. Al cabo de un mes se aumenta su comida, añadiendo á la leche harina de cebada ó salvado, y mezclando berza, patatas y otras verduras y raíces, con el cuidado de ponerlos á comer aparte por algunos meses, á fin de darles mejor comida y mas abundante que á los cerdos mayores, porque estos ademas de quitarsela, los maltratarian. Basta que mamen dos meses, pues dexándolos mas tiempo fuera de no ser necesario, debilitarian á la madre en términos de no poder prosperar al parto siguiente; bien que de esta regla podemos exceptuar las guarras chinescas de que hemos hablado, porque pueden dar de mamar hasta quatro meses, sin que padezcan el menor detrimento. Acaso consistirá en la buena calidad y abundancia de comida con que se ha mantenido á las que nos sirven de exemplo, y podrian hacer otro tanto las demas si se les tratase del mismo modo; pero llegado que sea el tiempo propio de destetar á los cochinitillos se les separa enteramente de la madre, la qual, pasados unos quantos dias, los desconoce.

Del cuidado con que se mantiene á los cerdos quando pe-

queños, pende absolutamente su prosperidad quando grandes. Esta verdad, aunque no la manifestase la experiencia diaria, la apoyan las observaciones que se han hecho con los cerdos chinescos. Se han visto seis hembras que mamaban todavía á la edad de quatro meses, pesaban á ochenta libras una con otra, y estaban ya preñadas ó dispuestas para estarlo; pero la casualidad de no haber tratado á los cerdos ordinarios con tanto cuidado, ha hecho creer que no prosperaban tanto como los de la china, siendo probable que sucederia lo mismo con aquellos si se les prestase la limpieza y abundancia de comida con que se cuida á los demas.

Mientras maman estos animales, se les da el nombre de *lechoncillos* ó *lechones*; despues de haberlos castrado, el de *cochinos* ó *cerdos*; y á la guarra que ha parido varias veces, y se la engorda para matar se la llama *gocha*.

Alimento de los cerdos.

Quasi todas las sustancias comestibles, sean del reyno vegetal ó del animal, pueden servirles de alimento; solo necesitan se les modere la cantidad, hasta el punto en que se les quiere engordar. Las frutas que el ayre derriba de los árboles, las que han comenzado á podrirse, las berzas, los navos, las zanahorias, el suero, la leche cuajada, los guisantes, las habas, el salvado, los granos de todas especies, el trebol, la mielga, las tripas de los animales, la broza del fregadero, todas estas materias son igualmente acomodadas para su comida. Pero uno de los principales cuidados que debe tenerse con ellos, es que nunca les falte agua fresca, sea en el corral ó sea en el campo; porque la sed, que se conoce por una especie de tos seca que les acomete, si no se satisface, les hace enflaquecer muchísimo.

Los cerdos apetecen los alimentos á medio cocer y algo fermentados, mejor que los frescos y crudos, como se echa de ver diariamente en el ánsia con que se tiran á las verduras, granos y raices que se han hecho hervir, y á los despojos de las fábricas de cerveza, de almidon, de queso y de manteca. Esto no es de extrañar, porque los cuerpos vegetales y animales, pasando por la coccion, mudan de na-

turalaleza, de propiedades y de gusto : los principios ó elementos de que están compuestos, se reunen ó combinan de modo que se hacen mas agradables al paladar, mas apropiados para el estómago, y mas eficaces en quanto á sus quälidades alimenticias : un principio de fermentacion aumenta su sabor, y los hace mas digeribles ; y así, si todo lo que se diere á comer á los cerdos está medio cocido y algo fermentado, será mucho mas conveniente á su constitucion. El gasto de leña y los cuidados que pide esta preparacion quedan bien resarcidos con los aumentos y mejoras que resultan, y acaso no se ha mirado esto con el cuidado que merece.

La piara que haya de custodiar un hombre solo, no puede pasar de sesenta cabezas, porque la glotonería é indocilidad de estos animales hace que sean muy dificiles de gobernar. El principal cuidado de este guarda ha de ser conducirlos lejos de los campos cultivados ; esto es, á los barbechos, eriales, bosques crecidos, y lugares pantanosos donde suele haber gusanos de tierra que apetezen extremadamente. Las huertas y jardines, que no siempre están entre las tierras cultivadas, corren mucho peligro de ser destrozados por ellos, si no tienen cercas de paredes ó setos, ó unas zanjas por los lados descubiertos.

Aunque muchos son de parecer que conviene mas tenerlos siempre encerrados que dexarlos salir al campo, porque se ha visto que algunos, criados de aquel modo, engordan mas pronto y dan tocino mas delicado ; sin embargo, no dexa de ser conveniente llevarlos á los rastrojos, despues de la siega, para que recojan los granos y espigas que se hayan caido, y que sin esto se perderian ; como tambien á la montanera en el otoño, bien sea de castaña, ó bien de bellota, porque además de que gustan mucho de estas frutas, este exercicio los estira y dispone á que engorden mucho mas quando llega el tiempo de la ceba. Pero si se quiere seguir el sistema de sacarlos al campo todo el año, es costumbre entre los mas experimentados hacerlo dos veces cada dia en el tiempo que media desde Marzo hasta Octubre, una desde que se ha dipado el rocío de la mañana hasta medio-dia, y otra desde las dos de la tarde hasta el anochecer ; en lo res-

tante del año una vez al día, y esto solo quando hace buen tiempo. Antes de salir se les da bien de comer, porque de lo contrario no se les podría sujetar, ni impedir que se tirasen á los sembrados; y aun para ocasionarles cierta dentera que les imposibilite comer las mieses, suelen algunos darles juncos silvestres. A la vuelta del campo se les tiene preparada tambien alguna comida, para atraerlos á la casa, y esto surte tan buen efecto, que á veces quieren volver á ella mas pronto de lo que se quisiera.

Algunos escritores de nuestros dias creen necesario prohibir la entrada de los cerdos en los montes, porque hozando la tierra, levantan las raices y las muerden; pero esto se evita metiendo en el hocico de cada cerdo un clavo ó un alambre, que despues se le da una vuelta en forma de anillo. Esto les imposibilita de tal modo el socavar la tierra, que en algunas provincias de Francia los envían de este modo, sin el menor recelo, á los sembrados de trigo, en todo el invierno y parte de la primavera.

Quando se da suelta á los cerdos, se ha de poner cuidado en no dexarles comer quanta yerba se les antoje, mayormente en la primavera, porque no tardaria en incomodarles. El trebol y la mielga les es de mucho nutrimento, y aunque se cree muy comunmente que estas plantas son dañosas á las guarras, y que regularmente las hace abortar, ya podemos sin el menor recelo despreciar como falsa esta opinion; pues el ciudadano *Harvieu* ha mantenido con ellas á varias guarras por muchos años, y lejos de padecer detrimento, han sido mas abundantes en leche, y los hijos se han aficionado en poco tiempo á esta especie de pasto, que les es tambien muy provechoso. Tambien es necesario evitar que vayan á los muladares donde se arrojan los animales muertos, porque esta comida les causa diarrea, y á veces otras enfermedades.

Pero además de todo lo dicho, conviene que hasta el tiempo de encerrarlos para la ceba, no sea excesiva la comida; de modo que no pase de lo suficiente para mantenerlos en buen estado, y evitar que sean voraces. Para esto tienen un medio muy útil y poco costoso los que emplean algun terreno en el cultivo de las patatas. Es bien sabido que

que por mas cuidado que se ponga en la recoleccion de estas raices, siempre quedan algunas enterradas que se ocultan á la vista de los que las sacan, y despues dañan bastante á las demas semillas que se echan en el mismo terreno. Si se conducen los cerdos á este campo, cercándoles con empalizados movibles la porcion que puedan socavar cada dia, ellos sabrán buscar las raices mas ocultas, al mismo tiempo que con lo que remueven la tierra la dexan mejor dispuesta para otro cultivo. Este arbitrio de dividir el terreno en porciones proporcionadas para cada dia, y cercarlas con zarzos móviles, puede tambien usarse en los campos sembrados de mielga y trebol. Y á fin de que no les falte agua se meterá en el cerco alguna artesa, que debe procurarse que esté siempre llena.

La pulpa ó parte fibrosa de las patatas que queda sobre el cedazo quando se saca el almidon de ellas, puede tambien servir para mantenimiento de los animales, lo mismo que los salvados de varios granos; pues aunque ya se la haya despojado del almidon y de mucha porcion de su parte extractiva, contiene todavia algunos principios nutritivos, que se desenvuelven mejor echándola un poco de sal, y dexándola tomar un ligero movimiento de fermentacion. Los que fabrican almidon de patatas en París, venden este residuo á los polleros; pero yo lo he dado á los cerdos, y he visto que lo comen con gusto, y les es muy provechoso. El ciudadano *Hervieu* ha imaginado además el secar esta sustancia y conservarla todo el año, y ha echado de ver que en este estado goza de una prosperidad que no tiene quando fresca, y es la de cocerse con mucha prontitud. Basta ponerla en agua fria por algunas horas, y despues echarla en agua hirviendo, para formar unas puches de que gustan mucho los cerdos, y les engorda en muy poco tiempo.

La lechuga debe tambien colocarse entre las sustancias propias para los cerdos, pues segun las nuevas pruebas hechas en Inglaterra, es muy conveniente su uso para las guarras en tiempo de cria, como que pueden destetarse los cochinitos quince dias antes de lo regular, y por consiguiente se ahorra leche y grano. Puede sembrarse esta planta entre las *chitoras* de las patatas quando tienen entre sí una dis-

tancia de tres pies, pero me parece mejor destinar un terreno para su cultivo.

No he podido averiguar en qué se funda la costumbre que hay en algunos países de dexar una bala ó vaso de hierro en la gamella ó cuevo de los cerdos al tiempo de darles la comida. Tal vez, quando ésta se compone de sustancias laxantes y fluidas, como los despojos de las fábricas de cerveza y de almidon, serán indispensables las materias ferruginosas, las amargas, acerbos ó astringentes, para fortalecer el estómago, impedir los flatos, y entonar la carne; á lo que se dirige la diligencia de cebarlos, de la qual vamos á tratar en el siguiente Semanario.

LIBRO.

Método artificial de criar á los niños recién nacidos por Don Josef Iberti, Médico de Cámara de S. M. honorario, &c. impreso en Madrid en la imprenta real año de 1795.

Quando la madre propia no pueda absolutamente criar á su hijo como debe hacerlo, cree Iberti que se ha de preferir un alimento artificial á el que le presta qualquiera nodriza elegida sin mucho exámen. Vió en Inglaterra criar bastantes niños sin leche de muger, y en Italia otros que se criaban con leche de cabras y ovejas por espacio de dos meses, y despues con papilla muy desleida de pan bien fermentado y hervido en agua con manteca de vacas, aceite ó caldo de carne, con lo que se mantenian cinco ó seis meses, hasta que podian ir comiendo otras cosas: refiere muchos exemplos de niños que se han criado con alimento artificial, que ha de ser el que mas se acerque en sus propiedades á la leche de muger, y que mas facilmente se digiera: distingue tres estados en la infancia, el de robustéz, el de enfermedad, y el de debilidad en los organos, faciles á alterarse: solo los robustos admiten bien para criarse el alimento artificial: á veces tambien aprovecha á los enfermizos, proporcionándole y modificándole á sus fuerzas; lo que demuestra quan dificil es establecer un método general, y así es que el criar á los niños artificialmente, sale mas bien en los ricos que en los pobres, porque en aquellos

se atiende mas al alimento que se les subministra , y en estos no se pone el mayor cuidado: sin embargo, dice, que en las casas de expósitos y hospicios bien dirigidos no aumentaria este método los gastos, antes bien proporcionaria economías ventajosas, si en tales casas hubiese leche de muger, de burras, yeguas, vacas, ovejas y cabras (á fin de que se pueda dar á cada niño la que mas le convenga segun su naturaleza), y prados para este ganado al rededor del edificio que debe estar fuera de poblado, para que los niños gozen del ayre libre, y hagan exercicio quando tuviesen edad para ello.

En quanto á los que han de criar mugeres, dice, que se han de lavar luego que nacen cón agua templada en invierno, y del tiempo en verano, y un poco de xabon, y se han de poner en un quarto ni frio ni caliente: la madre les ha de dar el pecho lo mas pronto que sea posible: no los pasarán de repente de un parage caliente á otro frio para envolverlos, limpiarlos &c.: pues se resfrian con facilidad y mueren muchos: no han de dormir con ellos las madres ó las nodrizas, porque han sucedido tantas desgracias, que en varios gobiernos hay leyes penales contra las mugeres que duermen en una misma cama con las criaturas: en Suecia se contaron 700 sufocadas por esta causa: Iberti es de parecer que las que crian no es inenester que se separen enteramente de sus maridos como muchos creen: conserven siempre estas un ánimo tranquilo, porque las pasiones violentas perjudican infinito á la salud de las criaturas, ya sean de ira, de miedo ó de afliccion: dénles el pecho á menudo y poco de cada vez: quando vomitan es señal muchas veces de que han mamado mas de lo que les corresponde. No siempre el llanto es indicio seguro de sus necesidades, particularmente quando ya tienen algunos meses, pues si llegan á conocer que este es el medio de lograr lo que quieren, lo emplearán freqüentemente: acostumbrados á ver siempre satisfechos sus deseos quando llegue el caso de no poderlos lograr, harán tales extremos, que se expondrán á accidentes, convulsiones, quebraduras, &c. A los cinco ó seis meses se les irá acostumbrando á otro género de alimento, evitando la papilla hecha con aceyte, manteca de vacas, pan ó harina y leche, y prefiriendo las sopas de pan, de semola, ó almidon de patatas con
cal-

caldo. El Dr. Bonells dice en su excelente tratado de *Los perjuicios de dar los niños á amas*, que toda papilla añadida á la leche natural es un manantial de indigestiones y crudezas, por lo qual, no es de extrañar que sean innumerables las criaturas que por esta causa perecen, ó á lo menos pierden su calor y robustez. La variacion de alimentos, las masas, las frutas verdes, y los dulces son muy nocivos á los niños porque les excitan á comer mas que lo que pueden llevar sus estómagos.

El primer alimento que suministra el pecho, y que se llama calostro, es un líquido xabonoso y purgante que sirve para la disolucion de las primeras evacuaciones del niño; por tanto se ha dicho, que luego que nace se le debe dar el pecho: á los que desde luego se crián con alimento artificial se les suministrará suero ó agua de cebada con una corta cantidad de maná, y una tercera parte de caldo ligero de ternera ó pollo. Es un error el creer que no conviene á nuestra naturaleza el uso de las carnes¹: los que se nutren con ellas son mas robustos: el alimento mezclado de sustancia de animales y vegetales, es el mas acomodado á la naturaleza en los primeros meses, por lo que es de parecer que se mezcle siempre caldo con alimento artificial: despues de dos ó tres dias que se le haya dado el alimento indicado para imitar el calostro, se les dará caldo con una parte de leche de burra, cuya proporción se va aumentando hasta que á los quatro ó cinco dias sea la mitad de caldo y la mitad de leche: el caldo se ha de hacer solo con carne de vaca, y si se quiere un poco de ave; sino basta el primero: se pueden añadir cangrejos, víbora, ó galápago, evitando siempre el tocino: el caldo se ha de desengrasar bien y pasarle por tamiz: se continuará de este modo segun las fuerzas del niño, y se irá añadiendo poco á poco al caldo una cantidad de almidon de patatas que se ha de hervir con el mismo, y mez-

1 Algunos filósofos han declamado con mas entusiasmo que solidier contra el uso de las carnes: opinion que no es necesario impugnar. Iberti atribuye en este lugar la corta vida de los etiofes del desierto á su comida de langostas; lo qual no es verosimil, siendo estas una comida sana, como añade despues en boca de un viagero. La verdad es que las langostas que se comen en las inmediaciones del mar roxo, Syria, y costas vecinas del Océano de Africa y Asia son muy delicadas, y aun las embarcan para la India, en donde, sin que falten carnes, se comen con mucho gusto.

clar tibio con la leche. Si su estomago fuese fuerte, se podrá usar de otras leches: en los primeros meses, el alimento debe ser fluido: cerca del quinto mes ó antes, es necesario aumentar la consistencia del alimento, mezclándoles arroz bien desecho: en las durezas de vientre deseles el alimento fluido, y en las descomposiciones mas sólido, haciendo al mismo tiempo mas exercicio, y dándoles baños frios: quando la leche se aceda, se suplirá con el arroz, ó almidon de patatas en buenos caldos de cangrejos, ranas, galápagos, ó víboras que ha de tomar el niño chupando de un cañoncito ó piton que sale de la vasija, á cuya punta se asegura un poco de esponja ¹ por la que mama como de un pecho. Iberti quiere que se figure un pecho del mismo color y tamaño que el natural, lleno de agua caliente para que al atravesar por él el alimento adquiera algun calor que imite al de la muger: por este medio tragan los niños al mismo tiempo su saliva, que tanto contribuye á la digestion: á los seis meses se les darán cortezas de pan que chupan y mascan facilitando la denticion: si la necesidad no lo exige, no se les dará vino.

La limpieza, el ayre puro, y el continuo movimiento son la parte principal de la educacion fisica de los niños, y de su conservacion: todos los dias se han de lavar dos veces con una esponja y con agua templada en tiempo muy crudo, acostumbrándoles poco á poco al agua fria: en verano, y primavera se pueden bañar en estanques, fuentes, ó rios, y así se enseñarán facilmente á nadar que es un exercicio muy saludable é importante á todos: no es necesario que los niños esten mucho tiempo en el agua; bastan dos, ó tres inmersiones: despues del baño han de hacer exercicio á fin de aumentar la transpiracion.

En órden al vestido de los niños dice Iberti lo mismo que hemos expresado en el núm. 10 tratando de las enfermedades de los niños: reprueba los zapatos, y quanto pueda apretar al cuerpo, y quiere que tengan poquisima ropa, y que estén al ayre libre sino fuese demasiado frio; que jueguen, corran y rueden en prados; que se acostumbren al ayre fresco, abriendose las ventanas de sus quartos en ve-

1 Envuelta en un lienzo fino.

rano y en invierno ; que en pasando la infancia no se les escasee el sueño , porque la falta de este es el medio mas seguro para formar un fatuo ; que no les asusten porque les pueden resultar convulsiones y alferencias ; ni les traten con dureza porque pierden la sensibilidad é ingenuidad natural , y se hacen reservados, dobles, é hipócritas; que se acostumbren á usar indiferentemente de las dos manos para todo , y se destierre la necia costumbre de hacerles mancos sin dexarlos usar mas que de una mano ; que es preciso aficionarlos quanto antes á la agricultura , con cuyos sencillos trabajos se divierten extraordinariamente ; que se les enseñe á nadar ^r , que se les haga observar los insectos , las piedras , las flores y sus propiedades , lo que les deleitará infinito y aficionará al campo ; que no se pongan pronto á estudios que les tengan mucho tiempo sentados , sino que aprendan de la viva voz del maestro ; y quando se dediquen al dibuxo ú otros estudios , no estarán nunca en una misma postura mas de una hora.

Concluye Iberti diciendo , que debe estos conocimientos á 15 años de estudios que hizo sobre esta parte de la medicina baxo la direccion del Señor Don Francisco Sobral, primer Médico de Cámara de S. M.

Nota. Aunque Iberti escribió este librito con bastante precipitacion , no dexa de tener buenas ideas , y de dar luces sobre el importante artículo de conservar la vida á los niños en lo que tanto interesa la humanidad , y el estado : la dificultad está en saber atemperar los nuevos métodos , tan aplaudidos en otros países , á las circunstancias del nuestro á fin de que experimentemos los mismos beneficios , lo qual pertenece á la facultad de medicina. Quejase el Dean de Za-

^r Los Griegos , para expresar la extrema ignorancia de una persona , decian *no sabe leer ni nadar*. Entre nosotros casi nadie sabe nadar sino los muchachos , que abrasados de calor en el verano se van á bañar á escondidas de sus padres y maestros ; y esta facilísima enseñanza , tan importante al hombre , está del todo abandonada por la ignorancia de los que dirigen nuestra educacion : de aquí se siguen mil desgracias , y quando menos sustos y sobresaltos al pasar el menor arroyo. El arte de nadar que se enseña en muchas casas de educacion fuera de España , es igualmente necesario á uno y otro sexò , y en Madrid hay una Señorita , acaso la única , que une esta habilidad á otras con que una madre muy instruida procuró perfeccionar su educacion.

Zaragoza , que emplea el mayor cuidado en mejorar la casa de exósitos de aquella ciudad , de que el método artificial de criarlos , establecido sobre los mismos principios que en Barcelona , no surte los deseados buenos efectos : lo mismo se ha advertido en los exósitos de Lérida ; y aun en Barcelona , donde tuvo tan felices principios el nuevo método , nos avisan que son muchos los que perecen. El Médico que descubriese los medios de adaptar á nuestro clima los alimentos artificiales con que saben criar los niños en Inglaterra é Italia , haria el mayor servicio á la humanidad.

Carta de un párroco del obispado de Segovia.

SEÑORES EDITORES : yo no puedo comunicar otro método de los que se emplean en España para conseguir buen queso , que el que observan las *queseras* de Burgos. Estas ordinariamente ordeñan sus ovejas dos veces cada día : una por la mañana antes de llevarlas al pasto , y otra por la noche despues de haberlas traído de él. Inmediatamente cuelan la leche por un lienzo blanco , limpio y tupido ; y si la cantidad de una vez no es suficiente , la calientan hasta que se forma una tela , que la cubre toda , y empieza á hervir blandamente por las inmediaciones de la caldera ó vasija , y la llevan entónces al parage mas fresco de la casa , como es la bodega durante el día , y se pone á las ventanas por la noche , dexándola bien cubierta con un lienzo ajustado. Luego que se acopia cantidad suficiente , se separa la tela mantecosa con una espumadera , aunque mas contribuye á la buena calidad del queso el dexarla. Algunas no contentas con esto extraen toda la manteca , segun lo prescrito en el Semanario núm. 9. pero sacan un queso muy áspero y desabrido. Se junta toda la cantidad , menos la corta porcion de media ó una azumbre , para lo que despues se dirá. Se calienta , dándola un grado de calor poco mas intenso del que tiene quando se saca de las ovejas : se aparta del fuego entónces : se deshace el cuajo (que es indiferente sea de cordero , cabrito ó ternera , que no haya pacido) que se deslie en un poco de leche , y se mezcla con toda ella , colándole antes con un lienzo , que queda pendiente de sus quatro puntas en el borde de la vasija , y dentro de la misma leche la bolsa del cuajo : se mueve con un palo ó es-

pumadera , para que se mezcle en todas las partes : dexándola reposar hasta que se corta de suerte , que cortando la cuajada , y poniéndola en un plato conserva su entereza y figura sin correrse ó extenderse á un lado ni á otro. La Quesera entónces con sus brazos y manos lavadas deshace bien la cuajada , y la oprime despues en el asiento de la caldera ó vasija , hasta que vuelve á tomar union formando una masa sólida : se acomoda un lienzo blanco y bien lavado en el asiento y circunferencia interior de una encella de mimbre fino , y sin verter la leche en otra vasija , se saca del fondo la cuajada dividida en partes , que sucesivamente se ponen en la encella , deshaciendo y oprimiendo cada una , y todas juntas , é introduciendo los puños algunas veces , y volviendo á comprimirla hasta que todo el suero se extraiga y corra por una canalita inclinada del banco á una vasija que lo recibe. Sin sacar el queso del lienzo y encella , y atada ésta para que no se abra , se le carga de una piedra pesada por espacio de veinte y quatro horas , pasadas las quales se saca y polvorea con sal por todas partes , y se pone en una vasija de barro vidriado del tamaño y figura del queso : allí está quarenta y ocho horas , y se le vuelve cada doce , sin verter la salmuera , antes bien echándole sal todas las veces , con la precaucion de ser mayor cantidad la de la parte superior. Se lava despues , se enxuga con un lienzo , y se cuelga en la chimenea hasta que su color dorado denota que está suficientemente curado , mudándolo algunas veces de lugar , y lo de abaxo arriba : finalmente se retira y se guarda en parte fresca sobre una tabla al ayre libre sin dexar de mudar lo y limpiarlo para que no engendre moho. Yo no he visto jamas que estos quesos engendren gusanos interiormente , no sé si porque el humo impide la vivificacion de ellos , ó porque el lienzo forma una corteza sólida y sin poros , en los quales las moscas introducen profundamente sus huevos.

El suero que ha quedado se hace hervir lentamente espaciando por todo él la leche virgen , (que así puede llamarse la que se reserva como ha salido de las ovejas , segun he dicho arriba) y el que ha salido de la compresion del queso , y de este modo se forma la última espuma , que llamamos *requeson*.

A esto solo se reduce toda la maniobra del queso de Burgos. Dios guarde á Vms. muchos años &c.